

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification Code RNCP : ?

Intitulé

Licence Professionnelle **Métiers de la vigne et du vin**

Université de Reims Champagne-Ardenne

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

118 Sciences de la vie

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture

211 Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures (horticulture, viticulture, arboriculture fruitière, œnologie)

Formacode(s) :

21053 - viticulture

21001 - agriculture biologique

21006 - protection phytosanitaire

21062 - agroressource

21510 - vinification œnologie

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Activités visées :

- Reconnaissance des maladies et nuisibles de la vigne et compréhension des mécanismes de défense de la vigne
- Utilisation de pratiques phytosanitaires respectueuses de l'environnement (tel que le biocontrôle) dans le contexte de la production raisonnée du vignoble
- Contribution à l'élaboration de la stratégie de l'entreprise
- Participation à la gestion technique et administrative d'exploitations viticoles
- Appui, conseil technico-économique en entreprises viticoles
- Prescription des conseils de conduite du vignoble et de respect de cahiers des charges qualité-environnement de la filière viticole
- Connaissance des fonctions technico-commerciales auprès de viticulteurs (vente d'engrais, de produits de lutte contre les ravageurs de la vigne, d'équipements, de conseils, etc.)
- Connaissance de l'évolution de la législation et réglementation en viticulture
- Conception et mise en œuvre d'un cahier des charges qualité-environnement pour des viticulteurs
- Gestion du suivi de référentiels, normes et démarches qualité-environnement pour des viticulteurs
- Conduite des audits internes ou dans le cadre d'une démarche de certification en viticulture
- Sensibilisation et formation des viticulteurs aux concepts de viticulture raisonnée
- Accompagnement, conduite de projet dans le domaine de la valorisation des produits, du développement durable des territoires viticoles
- Élaboration de diagnostics agro-environnementaux, évaluation des pratiques viticoles
- Mise en place de protocoles expérimentaux en viticulture
- Utilisation des OAD permettant une gestion durable du vignoble
- Mise en place de démarches qualité, de mesures de protection de l'environnement (eaux, sols, biodiversité)
- Application des dispositions réglementaires du secteur, des règles de sécurité et d'hygiène
- Caractérisation du fonctionnement d'une exploitation viticole dans ses dimensions techniques, économiques et humaines
- Maîtrise des pratiques culturales, des techniques agronomiques dans une optique de développement durable
- Application, mise en œuvre, formation à une démarche de développement durable
- Identification, mobilisation, sensibilisation et formation des acteurs de la filière
- Élaboration d'un plan d'action
- Réalisation des opérations de contrôle ou de diagnostic d'installation viticoles
- Présentation des consignes pour la vinification et vérification de son évolution
- Élaboration des cuvées avec l'œnologue (assemblages, filtrations, etc.)
- Participation à la supervision de l'élevage du vin et contrôle de son bon déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages

Compétences attestées :

- Connaître la filière vitivinicole, les produits, les techniques agronomiques, les modes de culture, les maladies et les systèmes de conduites
- Connaître les démarches qualité-environnement (réglementaires et volontaires), les techniques de management, d'évaluation, d'audit
- Mobiliser des techniques de pointe et innovantes en vinification et production dans la filière viti-œnologie pour produire des vins de qualité
- Maîtriser les techniques agronomiques intégrant une approche globale et pluridisciplinaire
- Être capable d'allier des compétences techniques et de management pour garantir la conformité du projet
- Être capable d'actualiser ses connaissances et d'accéder à l'information scientifique et technique
- Savoir communiquer (maîtrise de l'expression écrite et orale), se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Être capable de synthétiser une expérience acquise par la rédaction de rapports
- Être capable de s'intégrer dans un environnement professionnel au sein d'une équipe pluridisciplinaire

- Être capable d'animer une équipe de techniciens et ouvriers
- Être capable de gérer un projet de manière autonome et opérationnelle
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une argumentation avec esprit critique
- Communiquer par oral et par écrit en anglais en utilisant du vocabulaire vitivinicole
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteurs d'activité :

- Exploitations agricoles individuelles spécialisées en viticulture : viticulteurs, vignerons indépendants (reprise d'exploitation)
- Caves coopératives et unions de producteurs
- Entreprises d'agro-fouritures et phytosanitaires
- Entreprises annexes de la production (prestataires de services, pépiniéristes, équipementiers, etc.)
- Organisations professionnelles, syndicats de producteurs, interprofession (CIVC, ITV, SGV, etc.)
- Organismes de conseil et d'audit, centres de gestion
- Organismes publics (INRAE, CEMAGREF)
- Enseignement viticole

Types d'emplois accessibles :

- Technicien / Technicienne viticole (viticulture biologique, contrôle phytosanitaire, etc.)
- Gestionnaire d'un site viticole/ Responsable d'exploitation viticole
- Chargé / Chargée de mission environnement
- Adjoint / Adjointe au chef des vignobles/de culture
- Conseiller / Conseillère en viticulture (environnement, gestion, technique, etc.)
- Responsable technique environnement
- Responsable d'expérimentations
- Responsable de vinification
- Adjoint / Adjointe au Maître de chai
- Technico-commercial /Technico-commerciale
- Enseignant /Enseignante en lycée viticole

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1301 - Conseil et assistance technique en agriculture et environnement naturel

A1302 - Contrôle et diagnostic technique en agriculture

A1405 - Arboriculture et viticulture

H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement

H2502 - Management et ingénierie de production

D1407 - Relation technico-commerciale

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Bloc de compétence :



Bloc de compétence n° 1 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
Bloc de compétence n° 2 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. Développer une argumentation avec esprit critique.
Bloc de compétence n° 3 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.

INTITULE	DESCRIPTIF ET MODALITES D'EVALUATION
Bloc de compétence n° 4 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. • Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. • Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
Bloc de compétence n° 5 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> • Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. • Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. • Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. • Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
Bloc de compétence n° 6 - Maîtrise des différentes dimensions de la gestion d'une organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser le fonctionnement d'une exploitation viticole dans ses dimensions techniques, économiques et humaines • Maîtriser les pratiques culturelles, les techniques agronomiques dans une optique de développement durable • Appliquer, mettre en œuvre, former à une démarche de développement durable • Identifier les acteurs et les mobiliser • Élaborer un plan d'action, un cahier des charges • Sensibiliser, former les acteurs
Bloc de compétence n° 7 - Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnostiquer un écosystème en zone rurale (analyser, interpréter et restituer les résultats) • Réaliser des opérations de contrôle ou de diagnostic d'installation viticoles
Bloc de compétence n° 8 - Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'évolution de la législation et de la réglementation

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>Leur composition comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

En contrat d'apprentissage	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n° 2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
------------------------------------	-------------------------------------

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-
- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE - Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Université de Reims Champagne-Ardenne

Lieu(x) de certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Historique de la certification :